



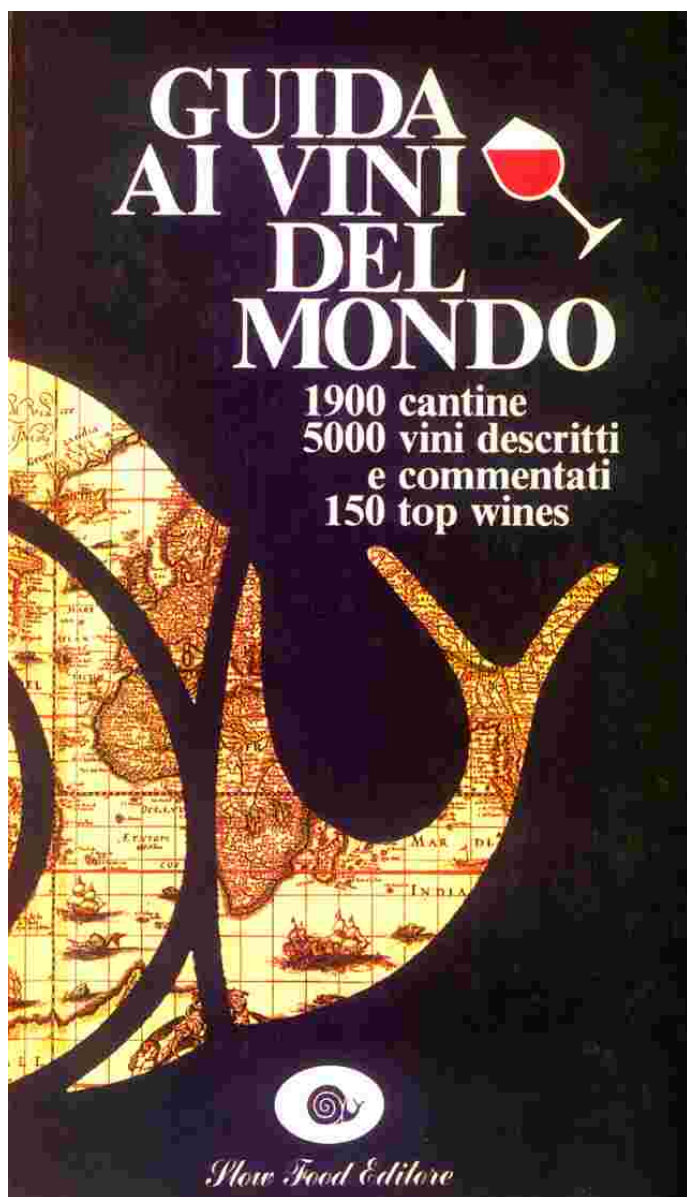
Gambero Rosso
Editore



Slow Food Editore

uscita

novembre
1992



Luigi Coppo & Figli

Via G.B. Giuliani, 53
Canelli (At) 14053
Tel. 0141/823146
Fax 0141/832563

A Canelli, sede di alcune delle più importanti industrie spumantiere d'Italia, la scommessa di dar vita ad una cantina che privilegiasse vini rossi nobili e austeri e bianchi importanti, piccole quantità e prezzi alti, non era facile da vincere. I fratelli Coppo - Roberto, Piero, Paolo e Gianni - ci sono riusciti. Nel giro di pochi anni hanno trasformato l'azienda, nata nel 1892, puntando sulla qualità e rivisitando prodotti alquanto screditati, quali Freisa e Brachetto d'Acqui, percorrendo anche vie inesplorate in zona, come l'assunzione del controllo tecnico e commerciale di cantine non in proprietà. Così è per la tenuta Galleria di Vallarone, dove si coltivano grignolino, chardonnay, sauvignon e cabernet sauvignon, per la Cascina del Pino di Adriano Vacca, di cui supervisionano e vendono l'eccellente Dolcetto d'Alba e per il Gavi La Rocca. Questa attività di coordinamento affianca il rinnovamento in atto in cantina, come il trasferimento in nuovi locali, l'ammodernamento tecnologico, l'acquisizione di nuove proprietà.

Monteriole Chardonnay 1990 ③

I Coppo pongono molta attenzione alla realizzazione di questo vino: uve selezionate da vecchie vigne con rese bassissime, fermentazione e affinamento in barrique ed un anno di bottiglia. Il risultato è notevole: profumi eleganti di banana e vaniglia, in un bouquet fine e persistente; bocca molto avvolgente, con fresca acidità finale.

Spumante Classico Riserva Coppo 1987 ③

La fermentazione in barrique conferisce a questo spumante grande complessità ed insieme qualche nota legnosa un po' invadente al primo impatto olfattivo. Poi si allarga a nobili sentori di crosta di pane, mentre in bocca denuncia notevole acidità e discreta struttura. Un vino aristocratico.

Mondaccione ③

Freisa di Valdivilla 1990

Le uve freisa, da vecchie vigne di Valdivilla, sono vinificate con fermentazione lenta ed il vino viene quindi invecchiato 14 mesi in barrique. I sentori di legno non nascondono al naso la tipica fragola ed il ribes, in un bouquet di incredibile ricchezza. Corpo ampio, strutturato, ricco di estratti e di acidità.

Barbera d'Asti ③

Pomorosso 1989 Doc

Ottenuto da barbera in purezza vinificata dopo una lunga macerazione sulle bucce, con fermentazione lenta, si caratterizza per il bel colore rosso granata, profumi varietali molto intensi, nobilitati dal legno, e per l'ampia struttura, vivificata da una marcata acidità.